46e ANNÉE. — N° 35 1er SEPTEMBRE 1929

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

La chaptalisation est-elle vraiment nécessaire ?

Les chaptaliseurs ne sont qu'une infime minorité, même dans les régions privilégiées par la loi nouvelle.

La chaptalisation est-elle indispensable même dans les départements où la loi nouvelle maintient la faculté de cette opération ?

Pour que nos lecteurs puissent en juger par eux-mêmes, nous allons mettre sous leurs yeux des chiffres extraits du « Relevé, par département, des opérations de sucrage en première cuvée », dressé par l'Administration des Finances à l'occasion du débat qui a eu lieu au Parlement.

Ils se rendront compte que, même dans les départements dont les représentants à la Chambre ont été les plus acharnés à protéger le sucrage, les chaptalisateurs ne sont qu'une infime minorité, et qu'au contraire la grande masse des vignerons reste attachée au principe du « pur jus de raisin ».

Tant de bruit en faveur du sucrage suppose donc des interventions aussi puissantes qu'intéressées.

La loi nouvelle offre ce danger, d'être un encouragement au sucrage dans tous les départements autorisés. N'est-il pas tentant « d'imiter le voisin » qui a gagné quelques centaines ou quelques milliers de francs sans autre peine que de mettre du sucre dans la cuve ?

*
* *

A tout seigneur, tout honneur, voyons d'abord ce qui se passe en Bourgogne :

Les chiffres qui suivent s'appliquent à la chaptalisation, c'est-à-dire au sucrage en première cuvée : c'est le seul qui nous intéresse pour le moment.

Les nombres de viticulteurs indiqués pour chaque département, sont ceux de la déclaration de récolte de 1928.

Côte-d'Or. — Nombre total de viticulteurs : 17.911.

Années	Nombres de viticulteurs — Ayant chaptalisé	Nombres de viticulteurs — N'ayant pas chaptalisé
1925	733	17.178
1926	620	17.291
1927	589	17.322
1928	638	17.273

Ainsi donc, dans ce département où l'on déclare la chaptalisation *indispensable*, quelques centaines de viticulteurs seulement y ont recours, alors que les 17.000 autres s'en passent !

Rhône. — Nombre total de viticulteurs : 26.960.

Années	Nombres de viticulteurs — Ayant chaptalisé	Nombres de viticulteurs — N'ayant pas chaptalisé
1925	496	26.464
1926	414	26.546
1927	586	26.374
1928	501	26.459

Même observation que pour la Côte-d'Or.

Saône-et-Loire. — Nombre total de viticulteurs : 43.816.

Années	Nombres de viticulteurs — Ayant chaptalisé	Nombres de viticulteurs — N'ayant pas chaptalisé
1925	220	43.596
1926	197	43.619
1927	268	43.548
1928	266	43.550

Même observation que pour les départements précédents.

Yonne. — Nombre total de viticulteurs : 6.905.

Années	Nombres de viticulteurs — Ayant chaptalisé	N'ayant pas chaptalisé
1925	806	6.099
1926	42	6.863
1927	646	6.259
1928	187	6.718

Ici, la proportion est un peu plus élevée que dans les départements précédents, mais combien faible encore.

* * *

Passons à la Vallée de la Loire, d'où se sont élevées, comme en Bourgogne, de véhémentes protestations contre la suppression de la chaptalisation betteravière.

Indre-et-Loire. — Nombre total de viticulteurs : 32.234.

Années	Nombres de viticulteurs — Ayant chaptalisé	N'ayant pas chaptalisé
1925	419	31.815
1926	231	32.003
1927	795	31.529
1928	935	31.299

Loir-et-Cher. — Nombre total de viticulteurs : 28.311.

Années	Nombres de viticulteurs — Ayant chaptalisé	N'ayant pas chaptalisé
1925	1.070	27.241
1926	120	28.191
1927	1.490	26.827
1928	630	27.681

Loiret. — Nombre total de viticulteurs : 12.226.

Années	Nombres de viticulteurs — Ayant chaptalisé	N'ayant pas chaptalisé
1925	10	12.216
1926	4	12.222
1927	9	12.217
1928	5	12.221

Maine-et-Loire. — Nombre total de viticulteurs : 25.351.

Années	Nombres de viticulteurs — Ayant chaptalisé	Nombres de viticulteurs — N'ayant pas chaptalisé
1925	2.714	22.637
1926	1.288	24.063
1927	847	24.504
1928	1.196	24.155

La proportion un peu plus élevée dans ce département, s'explique par la production des *Mousseux* du Saumurois.

Loire-Inférieure. — Nombre total de viticulteurs : 44.996.

Années	Nombres de viticulteurs — Ayant chaptalisé	Nombres de viticulteurs — N'ayant pas chaptalisé
1925	212	44.784
1926	43	44.953
1927	127	44.869
1928	51	44.945

Avant de quitter ce département, je veux montrer ce que l'on y pensait du sucrage, il y a 25 ans, en reproduisant la lettre suivante publiée dans le *Progrès* du 11 janvier 1903 :

La Roche-Couffé (Loire-Inférieure),
27 octobre 1902.

Cher Monsieur Degrully,

Voulez-vous me permettre une observation à propos de votre article sur le dégrèvement des sucres dans le *Progrès* du 26 courant ?

Vous dites qu'on aurait volontiers voté l'interdiction absolue du sucrage, si l'on n'avait craint l'opposition irréductible des régions de l'extrême Nord.

Je ne sais pas exactement ce que vous entendez par extrême Nord, mais je puis vous dire que dans le Nord-Ouest (Loire-inférieure), nous ne sommes pas du tout de cet avis et que nous désirons ardemment au contraire la suppression du sucrage qui ne nous est nullement nécessaire, mais très nuisible.

C'est si vrai, que nous avons fondé, il y a deux ans déjà, un Syndicat de Viticulteurs, dont tous les membres s'engagent par écrit à ne pas sucrer, ni laisser sucrer dans leurs celliers sous aucun prétexte.

Je suis bien persuadé qu'on serait du même avis dans les autres départements bordant la Loire, sauf bien entendu dans les régions à vins mousseux comme Saumur.

Vous vous faites, dans le Midi, une idée inexacte de nos vins qui sont, en réalité, plus alcooliques que les vôtres ; vous oubliez deux facteurs importants ; la précocité de nos cépages et leur richesse alcoolique naturelle.

Le fait est que nous vendangeons, en même temps que vous, du vin plus riche en alcool.

Ainsi cette année qui est très froide et très tardive pour nous, nos vins de Muscadet titrent encore de 9 à 10° et les Gros Plants 7°.

Je puis vous assurer que l'immense majorité de nos viticulteurs est hostile au sucrage, qui est très peu répandu chez nous, Dieu merci : à mon avis, l'interdiction absolue est le seul remède ; sans cela, avec le droit réduit sur les sucres, la viticulture est... fichue.

Les vins « de crus » pourraient peut-être se vendre encore, mais les autres... je ne vois pas comment ils pourraient lutter.

M. DE LA ROCHEMACÉ.

En Vendée, sur 53.751 viticulteurs, on n'a compté que 916 déclarations de chaptalisation en 1927 et 267 en 1928.

En Dordogne, sur 41.564 viticulteurs, malgré le bruit fait au sujet de ce département, on n'a compté que 131 chaptalisateurs en 1927 et 95 en 1928 !

*
* *

Gironde. — Nombre total de viticulteurs : 67.354.

Années	Nombres de viticulteurs — Ayant chaptalisé	N'ayant pas chaptalisé
1925	1.344	66.010
1926	819	66.535
1927	1.725	65.629
1928	1.387	65.967

Bien que la Gironde ait tenu le premier rang, depuis deux ans, au point de vue des quantités de sucre employées, on voit combien faible est le nombre de sucreurs, au regard de la grande masse des vignerons girondins.

Et nous lisons dans la *Feuille vinicole de la Gironde* du 22 août, sous la signature de M. Salles, président du Syndicat des grands vins blancs de Sainte-Croix-du-Mont, l'appréciation suivante sur le rôle néfaste du sucrage dans le Bordelais :

« Entre ceux qui veulent sucrer parce qu'ils voient là le moyen, sous le « couvert de l'appellation d'origine, d'écouler avec profit et en grande quan- « tité des vins de qualité intrinsèquement médiocre, et les producteurs qui « s'imposent une vinification rationnelle, mais néanmoins conforme aux « usages locaux, loyaux et constants — et le sucrage n'a jamais été, que je « sache, tenu pour tel en Gironde — mon choix est fait : je suis avec ceux- « ci. J'y suis parce que j'ai la ferme conviction que la bonne renommée de « nos vins ne se perpétuera — et n'est-ce pas cela qui importe essentielle-

« ment en fin de compte ? — qu'à la condition de les vinifier à la façon de « nos pères qui n'avaient que faire du sucrage pour produire nos incomparables vins de Gironde.

« En tout cas, je ne saurais admettre que leur réputation puisse servir de « réclame à des produits qui, outre qu'ils en sont indignes, contribuent à la « ruiner sur le marché mondial ».

Les autres départements ne comptent qu'un petit nombre de chaptalisateurs.

*
* *

Je crois que si l'on veut bien examiner tous les chiffres précédents, sans idée préconçue, — je ne parle pas de ceux qui défendent un intérêt strictement personnel —, on concluera que la Chaptalisation n'est indispensable dans aucune de nos régions vignobles.

Observations sur la situation du marché des vins

Nous avons reçu l'intéressante communication suivante :

Saint-Cyr-sur-Mer (Var), 16 août 1929.

Mon cher Directeur,

« Voulez-vous me permettre de vous soumettre quelques réflexions sur les conditions de réalisation de nos récoltes annuelles. La question présente actuellement, en raison de la liquidation un peu laborieuse de la récolte dernière, une certaine actualité.

Rappelons les chiffres (arrondis) de récolte et de consommation des cinq dernières années :

Années	Récolte (Algérie comprise)	Consommation taxée
1924	77.000.000	49.000.000
1925	75.000.000	53.000.000
1926	49.000.000	44.000.000
1927	57.000.000	44.000.000
1928	70.000.000	46.000.000 (?)

D'après ce tableau la consommation normale serait de 44 millions d'hectos. Les années précédentes le confirmeraient.

En 1924 et 1925 la récolte fut très abondante, mais un abaissement de prix raisonnable fait augmenter la consommation taxée. Les perspectives déficitaires de la récolte de 1926 amenèrent même une hausse sérieuse en fin de campagne et les prix passèrent de 60 fr. en mai à 120 fr. en août.

Pour les campagnes 1926 et 1927, le Commerce a commis, à mon avis, une grosse erreur en n'augmentant pas les prix de vente au consommateur. La consommation a épuisé les ressources disponibles et en juillet 1927 une sorte de panique a amené des prix extravagants.

Ces prix ont tourné la tête de nos viticulteurs en 1928 malgré une récolte abondante. Des conseillers imprudents les ont engagés à « tenir bon » en

face d'offres de 21, 22, 23 francs le degré. Résultat : la consommation n'a pas augmenté et ne dépassera guère cette année avec 70.000.000 d'hectos celle de 1926 qui ne disposait que de 42 millions.

D'où un stock qui pèse sur le marché et sur la récolte future.

Que plus prudents soient les conseillers. Que plus discrets soient les avis. C'est l'attitude qu'a gardé le *Progrès* et il faut l'en féliciter......

Qu'on nous donne : 1° les pronostics *sincères* de récolte en attendant les chiffres officiels ; 2° le mouvement de la consommation taxée ; des cours *exacts*. Nous voyons trop souvent des différences inexplicables entre le cours des Chambres de Commerce et d'Agriculture.

Et chacun se fera une opinion ».

E. MARGUERY.

Nous nous efforcerons, en ce qui nous concerne, de répondre aux desiderata exprimés par notre correspondant. Mais ce n'est pas toujours facile. Chacun a tendance à apprécier la récolte d'après l'état de son vignoble et des vignobles voisins. Si on annonce une grosse récolte alors qu'il n'en attend lui-même qu'une médiocre,.... il proteste. Que de fois n'avons-nous pas entendu critiquer, par exemple, les *notes* fournies par les Directeurs des Services agricoles, que l'on jugeait toujours trop élevées alors même que parfois elles restaient au-dessous des apparences réelles.

En ce qui concerne les cours des marchés, les producteurs ont toujours intérêt à faire mousser les prix, alors que les acheteurs s'efforcent de payer le moins cher possible. Les uns font état du cours des meilleurs vins, les autres ne manquent pas d'y opposer les prix de marchandises de moins bonne qualité. ...

Les Commissions des Chambres d'agriculture seraient bien mal vues si elles ne s'efforçaient pas de maintenir la confiance.....

*
* *

Quant à nous, depuis longtemps, nous préconisons des procédés efficaces pour maintenir, dans la mesure du possible, les cours à un niveau satisfaisant :

1° Relèvement de notre tarif douanier (tarif progressif) ;

2° Remplacement du sucre de betterave par le sucre de raisin, de façon à empêcher la multiplication des degrés d'alcool ;

3° L'application réelle du principe : l'alcool de vin pour la consommation de bouche sous toutes ses formes (sans fissure) ;

On réclame l'envoi à la chaudière de tous les vins défectueux. Parfait ! Mais que fera-t-on de l'alcool ainsi produit si on continue à utiliser l'alcool de betterave pour tous les usages vinicoles ? C'est incohérent !

4° La réduction du droit de circulation sur le vin.

Notre récolte de blé

Le journal *Le Matin* du 16 août estime à 100 millions de quintaux notre récolte de blé.

Cette appréciation paraît tout au moins *prématurée*, — à moins qu'elle n'ait été **préméditée** pour provoquer la baisse des cours ?

A quand le réajustement de notre tarif douanier ?

D'autre part, nous lisons dans l' « Agriculture du Centre » du 18 août :

Le scandale de Tours. — D'après les informations qui nous sont parvenues, la réunion commerciale de Tours, le samedi 10 août, fut un vrai scandale.

Sous prétexte que les rendements en blés sont assez élevés dans nos régions, les spéculateurs à la baisse s'en donnèrent à cœur joie.

Ils essayèrent de créer une véritable panique parmi les producteurs et profitèrent sans vergogne de l'embarras de quelques paysans pressés de vendre.

Il fut question de marchés à livrer, à des prix très inférieurs aux cours actuels. Il semble d'ailleurs qu'il y ait eu des transactions fictives habilement exploitées par certains courtiers.

Les cultivateurs, dans l'ensemble, ont résisté.

Sans doute, il est difficile de prédire l'avenir.

Mais il semble impossible que la discipline et la fermeté des agriculteurs ne fassent pas remonter les prix du blé vers le cours mondial.

Les producteurs doivent, plus que jamais, garder leur sang-froid et résister aux manœuvre de la spéculation.

Les blés exotiques les moins chers reviennent, rendus aux moulins, à 190 francs le quintal au minimum.

Canard américain ? ou projet réel ?

Information parue dans un grand quotidien.

Un palais de la France va être construit à New-York. — Le Gouvernement français a fait part, aujourd'hui, de son intention de construire le gratte-ciel de 65 étages entre Broadway, le parc central et les 62 et 63e rues. Le coût de cette construction dépassera 1.245.000.000 de fr. Le bâtiment est destiné à abriter les services consulaires, mais sera aussi le siège d'une exposition permanente des produits français et des diverses manifestations de l'art français. Une partie de l'immeuble, soit 1200 chambres environ, et deux ou trois salles de restaurant seront concédées à un hôtelier parisien.....

Pour le même prix, on ferait les « canaux du Rhône », qui enrichiraient la France, alors que le susdit projet ne pourrait que l'appauvrir !

Espérons qu'il ne s'agit que d'un « canard ».

L. Degrully.

LA VIGNE ET LES VINS DE SAVOIE

A. **Historique**. — Des documents précis montrent que la vigne était cultivée dès la plus haute antiquité en Savoie.

Vers le 1er siècle de notre ère, COLUMELLE, agronome, écrivait : « qu'on tirait un plant de vigne de l'Allobrogie ».

Léon MÉNABRÉA, fait remonter la culture de la vigne autour de Montmélian, dès l'occupation romaine.

Une charte du Xme siècle de Mons Ermenaldi (Monterminod), vignoble possédé par l'Abbé de Cluny et qui lui avait été donné « pour réconforter et mettre en liesse les moines de cette abbaye » qui venaient de fonder une colonie sur les bords du lac de Châtillon (Lac du Bourget).

Un édit de 1559, établit « le ban de vendange », ce qui tend à montrer que les coteaux dès le XVIme siècle devaient être couverts de vigne.

En 1634, MALLET MANISSOUD, dit qu'en Savoie « il y a beaucoup de vin ».

COSTA DE BEAUREGARD, en 1773, s'étend longuement sur la vigne et écrit : « la Savoie a beaucoup de vigne. C'est peut-être une des causes de sa misère. Quand le vin abonde on s'y accoutume et on en boit beaucoup. Quand il manque on ne peut pas s'en passer. On peut se demander si le vin est avantageux ou nuisible à la Savoie ».

La péréquation de 1738 autorise les communes à défricher les communaux pour planter la vigne dans les plus mauvais sols.

Au XVIIme siècle, la vigne se développe ; on organise les hutins avec cultures intercalaires et dans les vignes basses on cultive les plants de Bourgogne « pour avoir rendements élevés et finesse ».

En 1862, 20.000 plants de Sardaigne sont distribués à 85 propriétaires de Savoie et de Haute-Savoie (Isabelle et similaires).

Les vignes basses depuis un temps immémorial occupent les cones de déjection de la Maurienne (Argentine, Epierre, St-Rémy, Hermillon, Saint-Julien, Sainte-Marie-de-Cuines et St-Michel).

Dans la vallée de l'Isère, tous les cones de déjections sont aussi occupés par la vigne, de Montmélian à Moutiers.

La vigne existait et a disparu de la Compote (800 m.) ; Hauteville, Gondon (800 m.) ; Bourg, St-Maurice (850 m.) (1) d'altitude. On la trouve encore à Orelle (950 m.) ; Bellentre (850 m.) entre Brides et Bozel (de 600 à 800 mètres).

Tous les vignobles en « côtes chaudes, à vignes basses, possèdent « un sarto » (saro-to, ferme tout), pour faire le vin, le presser et l'abriter (1738).

On distingue dans les vignobles :

- Le hutins.
- Les treilles.
- Les vignes basses ou de coteaux.

Les deux premières donnent la quanité avec vin médiocre et les vignes

(1) BILLET. *Inondations en Savoie.*

basses la qualité pour l'exportation selon ce qu'à écrit COSTA DE BEAUREGARD.

On savait que les hutins et treilles « donnaient le vin verdelet léger, pour les travaillenrs, mais quelquefois bien vert ! ».

Un voyageur qui traversait la Savoie au XVIIIme siècle dégustant un vin de hutins s'écriait : « Pourquoi faire monter la vigne si haut pour lui faire donner de si mauvais vins ».

Les hutins abondaient et abondent encore, à la Motte Servolex, Chambéry et dans les vallées de l'Arc et de l'Isère.

Les vignes conduites en hutins, sur vieux bois, constituaient « les arbolières » ou « crosses de Savoie (1) ».

Le vignoble est touché par le phylloxéra à St-Jean de-la-Porte en 1877 et aux Marches en 1878.

Une escouade de recherches, dirigée par le Baron PERRIER DE LA BATHIE, parcourt la Savoie.

En 1879, on signale 63 points attaqués et en 1880, le nombre s'élève à 265.

Dès 1883, on fonde « des syndicats de défense au sulfure de carbone » dans les communes de Montmélian, Cruet, Arbin, St-Jean-de-la-Porte, Ste-Hélène-sur-Isère, St-Baldoph, Serrières et Apremont.

Le champ d'expériences de Mérande est organisé après un défoncement de 0 m. 60.

Les sociétés et comices suivent la question des cépages américains. On plante en Savoie : Cythiana, Eumelan, Jacquez, Catawba, Concord, Isabelle, Sénasqua, Black Eagle, Brandt, Canada, Cornucopia, Delaware, Elvira, York Madeira, Barry. Le Noah était, disait-on, « un vin de curiosité ».

Le Baron PERRIER signale le mildiou en 1878 et l'oïdium en 1880.

Pierre TOCHON, recommande seulement Cythiana, Jacquez, Othello, Senasqua, Black Eagle, Delaware et Huntington. Les deux meilleurs étaient pour lui l'Othello et Canada.

En 1885, on trouve : 55 communes viticoles sur 63 de phylloxérées. Dans un rapport au Conseil Général, le Baron PERRIER, professeur départemental d'agriculture, préconise comme porte-greffes, Riparias, Vialla, Solonis, York et Rupestris.

L'année suivante, le Baron PERRIER signale les dégâts du mildiou en juillet et août et dit : « Qu'il n'a jamais vu le mildiou avant le mois de juillet ». On signale une attaque de mildiou très violente en Chautagne en 1894, à la veille des vendanges, par année très pluvieuse. Personnellement en 11 années, nous n'avons vu des attaques violentes en août, qu'après des pluies très abondantes, et vignes mal sulfatées. Les vignes bleues seules ont résisté.

Pierre TOCHON préconise d'abord des sulfatages variables suivant la végétation. Ensuite du 15 juin à fin juillet à raison de 8 à 12 o/o de sulfate de cuivre et de chaux.

---

(1) On en trouve entre Albertville et Aigueblanche.

En 1886, on signale le mildiou le 1er août, et en 1887, BRUCHARD trouve le mildiou le 30 juin.

Le Comte MARIN a planté 600 Alicantes-Bouschet, et TOCHON dit « qu'il ne fera pas d'aussi bon vin qu'avec la Mondeuse ».

La dernière bonne récolte de raisins s'effectue en 1888.



Vignoble Renaud à St-Michel-de-Maurienne

Les premières vignes greffées sur Riparia se trouvent en 1883 chez MM. D'ONCIEU DE LA BATHIE, à Monterminod.
SYLVOZ, à St-Jeoire.
DEGAILLON, à Aix.
PERRIER DE LA BATHIE, à Conflans.

En 1892, le mouvement est général et la reconstitution se poursuit dans de bonnes conditions.

La pépinière départementale se transforme en champs d'expériences en 1897, et distribue des Solonis, Riparias, Rupestris, et des Américo-Américains et Franco-Américains. On plante à Mérande des hybrides Seibel 1, 2, 128 et 156 et des Couderc 4401-7120 qui résistent au mildiou.

Aux Abymes dominent le Riparia et le Gamay Couderc.

On ne tarde pas à s'apercevoir que les greffes sur Riparia se chlorosent en sols calcaires, et que le Jacquez est un porte-greffe coulard. Les plus belles vignes en 1890 sont sur Rupestris, 1202 et 3309.

En 1890, le Baron Perrier signale comme assez résistants au mildiou les cépages suivants : Jacquère, Grand noir, Rogetta et Etraire (Persan).

En 1893, 50 o/o des vignes sont arrachées et les autres en voie de disparition.

Le Baron Perrier de la Bathie, organise avec les directeurs des champs d'expériences de Mérande, des cours de greffage dès 1885.

Actuellement le vignoble est reconstitué avec le Rupestris Monticola dans les sols secs calcaires, et le 3309 dans les bonnes terres.

Le Riparia a été délaissé comme non résistant à la chlorose et aussi par suite du développement très inégal du greffon et du porte-greffe. Ce dernier, en effet, reste 2 à 4 fois plus petit que son greffon Le Riparia avait cependant deux grandes qualités, celles de fructifier rapidement et de faire mûrir les fruits plus hâtivement que les autres porte-greffes.

En Tarentaise et Maurienne, les greffeurs de Saint-Pierre d'Albigny et Freterive vendirent toutes sortes de cépages méridionaux tels que Carignan, Aramon, Petit-Bouschet, Alicante Bouschet, Grand noir de la Calmette, Syrah.

Ces mélanges forment le fond de la plupart des vignes de Pontamafrey, Hermillon, le Chatel, Saint-Jean-de-Maurienne, St-Julien et St-Michel.

Dans les Hurtières, le Clinton conduit en treillages et hutins est très abondant. Le Clinton s'allie au Noah, dans les vallées de l'Isère et de l'Arc.

Ces deux hybrides anciens, peuvent donner plus de 100 hectolitres à l'hectare. Leur résistance aux maladies et à la gelée sont de premier ordre.

Le Noah à Chamoux, Chamousset et Coise donne couramment des vins de 9 à 10 degrés.

Les hybrides producteurs directs cultivés au champ d'expériences de Mérande de 1890 à 1918 n'ont donné que peu de chose.

Nons avons dû arracher les Castel, Berthille Seyve, Bacco, Chevalier et conserver seulement quelques Seibel et Couderc.

Parmi ces derniers, les seuls que nous puissions préconiser greffés en mauvais sol et francs de pied en terres profondes ou alluvionnaires sont :

Couderc rouge...............	7120
Seibel rouge.................	1, 2, 156 (teinturier) 1000, 5437, 5457, 4643, 6905.
Seibel blanc..................	2859, 5408, 6468, 5908, 4964, 4681, 4681, 4633.

Il est bien évident que ces cépages ne donneront jamais des vins aussi fruités et de qualité, qu'avec ceux obtenus avec la Mondeuse, Douce noire, Persan, Durif pour les rouges, et Jacquère, Roussette, Meslier, Pinot, Chardonnay pour les blancs.

Cependant en présence de la rareté et de la cherté de la main-d'œuvre et en raison des maladies cryptogamiques, nous n'hésitons pas à préconiser les bons hybrides partout où la terre est fraîche et profonde. En sols secs,

leur production est faible, toujours de beaucoup inférieure à celle des cépages locaux, greffés sur de bons porte-greffes bien adaptés.

Tous les cépages de 2me époque sont à préconiser.

Quant aux deux réprouvés depuis 40 ans, et qui se portent toujours très bien : Noah et Clinton, placés en bonne terre, non greffés, ils sont encore les rois du jour ; et bien vinifiés recherchés par les familles et les négociants.

(*A suivre*)

Arthur CADORET,
Ingénieur agricole,
Directeur des Services agricoles.

VINS ET MÉTAUX

Autrefois tout les outillages de vinification et de cave étaient exclusivement construits en bois, depuis les paniers de vendange jusqu'aux cuves, barriques, etc..., et encore en bois choisis pour leur neutralité de goûts ; à peine avait-on, en quelques régions, des maies de pressoir ou quelques cuves en granit. L'expérience avait en effet appris que le contact du vin avec les métaux usuels, le fer surtout, avec les bois résineux, avec les pierres calcaires, modifie le vin défavorablement, et aujourd'hui encore nombre de praticiens hésitent à se servir d'outils en métal ; s'ils ont raison d'être défiants, une expérience très générale a cependant démontré qu'il faut une distinction entre les métaux et de plus que même les métaux attaquables par le vin peuvent être protégés efficacement par des vernis, émaux, etc...

L'argent, le cuivre rouge, le bronze, l'étain, ont depuis longtemps été utilisés, leur résistance pratique à l'attaque des vins ayant été démontrée ; cependant cette résistance n'est pas absolue car elle dépend de la température et aussi de la présence d'acide sulfureux ; même l'argent est dissous à la longue, puisqu'il faut de temps en temps réargenter les tuyauteries de cuivre argenté où circule beaucoup de vin ; mais cette attaque, comme celle du verre, est pratiquement insignifiante dans les manutentions à la température ordinaire ; le cuivre est moins résistant à température élevée et doit alors être recouvert d'étain fin qui a de plus l'avantage d'en empêcher l'oxydation à l'air, car l'oxyde de cuivre, comme les oxydes métalliques, est dissous par le vin (expérience du sou de bronze dans le vin).

Les aluminiums presque purs, que l'industrie fabrique actuellement, sont pratiquement inattaquables par les vins. Par contre le fer et ses dérivés, aciers, fontes, le nickel, le zinc, le plomb, auxquels il faut ajouter le cuivre jaune ou laiton, sont dissous surtout au contact de l'air qui favorise l'oxydation. Ajoutons que l'acide sulfureux à dose élevée apporte au vin son pouvoir corrosif intense pour les métaux.

L'introduction dans le vin même de très petites quantité de fer par son contact avec le métal et surtout avec des fers rouillés donne aux vins une oxydabilité spéciale (casse ferrique) et à dose élevée un goût d'encre désagréable.

On a pu employer depuis de longues années, pour le petit appareillage, des vernis protecteurs, paraffine, vernis à la base de gomme-laque, qui donnent toute satisfaction suivant la destination des parties protégées ; les émaux

minéraux, ou à base de résines synthétiques, les revêtements vitrifiés, permettent une protection très efficace quand ces métaux inattaquables par les acides du vin, sont bien adhérents au métal et ne se fissurent pas, ce qui dépend à la fois de leur composition et du soin de leur application, en particulier du décapage parfait des surfaces à émailler ; cuves métalliques, wagons-réservoirs, récipients divers en tôle, ainsi protégés, sont devenus d'un usage courant. Cela ne veut pas dire qu'on a une sécurité absolue avec ces moyens de protection, il est toujours prudent d'exiger des fournisseurs des garanties de non-altération et de parfaite conservation de la couche protectrice au contact des vins sulfités aux doses légales maxima.

Prof. L. Mathieu,
Agrégé de Sciences Physiques et Naturelles.
Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

LA DÉFENSE CONTRE LA GRÊLE

On nous demandait récemment d'ouvrir une enquête sur la valeur des procédés employés pour écarter la grêle. Nous recevrons donc avec plaisir toutes communications se rapportant à cette question.

Pour ouvrir le feu, nous ne saurions sans doute mieux faire que de reproduire la partie suivante d'une communication faite à la Société départementale d'Agriculture de l'Hérault par M. C. Dauzère, directeur de l'Institut et Observatoire de physique du Globe du Pic du Midi.

Les études poursuivies en ce moment par M. Dauzère nous apporteront sans doute de précieux enseignements sur la formation et les conditions de chute de la grêle, et, qui sait, nous apporteront peut-être des solutions pratiques.

Je remercie vivement de son accueil la Société d'encouragement à l'agriculture de l'Hérault qui m'a invité à exposer aujourd'hui devant vous le problème de la grêle. Il n'y a pas de question plus angoissante pour l'agriculture ; il n'y en a pas de plus intéressante pour les physiciens qui s'occupent d'étudier les phénomènes atmosphériques. Elle est cependant assez mal connue ; c'est pourquoi elle fait en ce moment l'objet principal de nos recherches.

La grêle occasionne chaque année dans toute la France des pertes énormes, qui s'élèvent à plus de 300 millions, d'après certaines statistiques. La région du Sud-Ouest est plus éprouvée que les autres par le fléau, principalement les départements de la Haute-Garonne et du Gers. Certains territoires ont à ce point de vue une triste renommée ; la grêle y tombe presque tous les ans, quelquefois à plusieurs reprises dans l'année. D'autres territoires, au contraire, restent pendant de nombreuses années (50, 60 ans, quelquefois plus) complètement en dehors des atteintes du fléau. Beaucoup d'agriculteurs seraient bien aises de connaître la raison d'une telle différence ; elle m'a aussi fortement préoccupé et j'exposerai tout-à-l'heure mes idées à ce sujet.

Il semblerait que l'étude de ce phénomène redoutable, la recherche des

moyens de protection contre ses atteintes, devrait préoccuper au plus haut point les organismes officiels qui ont pour mission de défendre les intérêts des agriculteurs. En réalité, peu de chose a été fait dans cette voie jusqu'à ce jour. On se contente d'accorder aux sinistrés des indemnités dont le montant annuel grève lourdement les finances publiques ; mais il n'y a pas un centime dans le budget de l'Etat pour la recherche des moyens de défense contre cette calamité.

Cependant les intéressés ont cherché à se défendre eux-mêmes. Des Syndicats de défense contre la grêle ont été fondés un peu partout, dans les régions de culture de la vigne principalement. Plusieurs de ces Sociétés subsistent encore ; un plus grand nombre se sont dissoutes après avoir dépensé en fumée des sommes considérables.

La création des Sociétés de défense contre la grêle s'est faite à la suite d'une propagande active, organisée il y a une trentaine d'années, pour préconiser une pratique ancienne, imaginée au 18e siècle et rapportée par Arago dans sa notice sur le tonnerre. Cette pratique consiste en des tirs contre les nuages orageux. La coutume de nos ancêtres gaulois, qui lançaient des flèches contre les nuages, est peut-être l'origine de ce geste presque instinctif, qui nous porte à riposter par des projectiles contre les projectiles glacés qui tombent du ciel.

Ce geste ne peut conduire évidemment qu'à une méthode empirique, qui ne perdra pas ce caractère, quand on se servira des projectiles et des moyens de lancement les plus perfectionnés, au lieu des flèches et des arcs de nos aïeux. Je ne veux pas dire trop de mal de l'empirisme qui est souvent une source de progrès et est la base d'un grand nombre de pratiques agricoles ; mais la valeur d'un principe empirique s'apprécie par sa réussite ; or les tirs contre la grêle n'ont pas réussi, comme l'ont montré des expériences très bien conduites, entreprises en Lombardie, de 1902 à 1910, par le Ministre de l'Agriculture italien.

Il en est de même pour d'autres moyens, inspirés par l'idée fort juste, à notre avis, mais appliquée sans discernement, que l'électricité des nuages orageux intervient dans la formation de la grêle. Ainsi Arago conseillait l'emploi des ballons captifs, munies de pointes réliées au sol par le cable métallique des aérostats. Plus récemment, on a employé des paragrêles, appelés « niagaras électriques », qui sont constitués par des faisceaux de tiges conductrices établies à 40 ou 50 mètres au-dessus du sol, sur des pylônes ou des sommets de clochers ; on a installé ainsi en Bourgogne, avant la guerre, des barrages dont chaque élément était distant du voisin d'environ 10 kilomètres.

L'inefficacité de tous ces procédés est reconnue de nos jours par la plupart des physiciens et des météorologistes. Leur opinion, presque unanime, est basée sur la faible hauteur atteinte par les moyens employés et sur l'altitude très grande à laquelle se forme la grêle. Celle-ci étant de l'eau congelée ne peut, en effet, se produire qu'au-dessus de l'altitude où la température de 0° est atteinte, c'est-à-dire au-dessus de 4000 mètres, en été, saison habituelle des orages à grêle. Or, les niagaras sont placés à une cinquantaine de mètres et les fusées atteignent tout au plus 1200 mètres.

En supposant même que la hauteur convenable puisse être atteinte (par exemple, par des canons à longue portée), et que les moyens usités soient vraiment efficaces, il serait nécessaire de les appliquer sur une partie géné-

ralement fort restreinte du nuage orageux, que rien ne distingue des parties voisines et qui serait fort difficile à repérer.

Si l'on arrivait d'ailleurs à vaincre toutes ces difficultés, rien ne permet de croire que l'on réussirait à transformer la grêle en une pluie bienfaisante. Dans l'état actuel de nos connaissances, il semble que, par l'emploi des moyens précités, on aurait autant de chances d'augmenter l'intensité du fléau que de le diminuer. Le seul résultat que l'on pourrait attendre raisonnablement de l'ébranlement de l'air produit par une explosion à basse altitude, serait d'écarter les grêlons du champ ou de la vigne que l'on veut préserver, pour les faire tomber chez le voisin, qui aurait ainsi une juste raison pour réclamer une forte indemnité à l'auteur du dommage.

C. Dauzère,
Directeur de l'Institut et Observatoire de Physique du Globe du Pic du Midi, à Bagnères-de-Bigorre (Hautes-Pyrénées).

PREMIER

CONGRÈS NATIONAL DES FRUITS DE FRANCE

ET DES COLONIES (25-30 octobre 1929)

EXPOSITION GÉNÉRALE ANNEXÉE. — SALLE DE LA SOCIÉTÉ NATIONALE D'HORTICULTURE, 24, rue de Grenelle, Paris (7e)

Organisé sous le haut patronage de : MM. les Ministres de l'Agriculture, des Colonies, du Commerce, de l'Hygiène, de l'Instruction Publique, des Travaux publics ; Fernand David, président de la Commission d'Agriculture du Sénat. — Maurice Sarraut, président du Groupe viticole du Sénat. — Le Dr Chauveau, président de la Commission d'Hygiène du Sénat — G. Lalanne, président de la Commission d'Agriculture de la Chambre des Députés. — Barthe, président du Groupe viticole de la Chambre des Députés. — E. Vincent, président de la Commission d'Hygiène de la Chambre des Députés. – Le Marquis de Vogüé, président de l'Union Centrale des Syndicats des Agriculteurs de France.

Comité d'organisation. — Président : Justin Godart, sénateur du Rhône, ancien ministre de l'hygiène. — Secrétaire général : F. Riémain, 147, boulevard Saint-Germain. — Tél. : Littré 07 40.

Exposition. — Président : A. Armbruster, secrétaire général de l'Union des Grandes Associations Françaises pour l'Essor national. — Commissaire général : E Cornaton, 1, quai Malaquais. — Tél. : Littré 45-30. — Trésorier : Is. Barthe, 147, boulevard Saint-Germain. Compte-Chèque Postal-Paris 262-67.

Le Comité National des Fruits de France, qui s'est constitué pour vulgariser les multiples emplois alimentaires des fruits trop ignorés dans notre pays, a décidé de saisir l'opinion publique de cette question capitale par la convocation d'un Congrès National qui se réunira dans la salle de la Société Nationale d'Horticulture, 84, rue de Grenelle, à Paris, du 25 au 30 octobre prochain.

Le profit que nous tirons de nos magnifiques richesses naturelles est, en effet, plus que médiocre. D'abord beaucoup de ces fruits sont perdus. Dans les années d'abondance, à la campagne, on ne se donne pas la peine de ramasser les pommes, les prunes tombées. Cela vient, en partie, de ce qu'on ignore tout le profit qu'on en peut tirer.

Les fruits portent dans leurs flancs des valeurs insoupçonnées Ils sont un aliment de premier ordre se prêtant à la conservation en nature, à la fabrication des compotes, des pâtes, des boissons sans alcool, des concentrés, du miel de fruits, de la pulpe de fruits, etc...

Sous ces différentes formes, le fruit conserve indéfiniment son sucre qui est sa partie nutritive, il nourrit, réconforte agréablement le consommateur, il enrichit le propriétaire.

A ce sujet, une mention spéciale doit être faite du raisin. On sait quelle place la viticulture tient dans notre vie rurale. On n'ignore pas non plus combien sont fréquentes les doléances de nos viticulteurs. Elles sont d'autant plus vives que les grappes sont plus lourdes et plus abondantes. De très belles vendanges ont amené parfois des crises de mévente qui ont troublé notre économie nationale, au point de compromettre son équilibre et avec lui l'ordre social.

Il n'existe qu'un moyen pratique et vraiment efficace de dégager le marché des vins, c'est de développer l'utilisation des raisins sous les différentes formes que nous avons énumérées.

Ce que nous disons du raisin, doit pour les autres fruits, retenir toute l'attention de nos agriculteurs. Il faut leur montrer comment est possible, aisée, pour la pomme, la poire, la prune, la cerise, la transformation alimentaire comme pour le raisin, comme elle a été réalisée avec une audace et un bonheur rares à l'étranger.

Il faut leur faire toucher du doigt les instruments de cette transformation qui sauvera notre viticulture en multipliant nos richesses.

C'est le but que nous voulons atteindre par la convocation du 1er Congrès National des Fruits de France et des Colonies et par l'ouverture de l'Exposition qui sera son annexe et qui comprendra les appareils ménagers comme les appareils industriels car c'est une utilisation familiale autant que commerciale que nous voulons favoriser.

C'est à cette double manifestation qui servira à la fois nos intérêts et notre hygiène, que nous vous prions de vouloir bien vous associer en souscrivant à notre Congrès.

Veuillez agréer, etc.

Le Secrétaire Général du Comité d'organisation :

F. Riémain.

Le Président du Comité d'organisation, sénateur du Rhône, ancien ministre de l'hygiène :

Justin Godard.

PARTIE OFFICIELLE

Loi concernant l'amélioration du logement des travailleurs agricoles.

Le Sénat et la Chambre des députés ont adopté,

Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

Art. 1er. — Des règlements d'administration publique, sur la proposition du ministre de l'agriculture, dans les dix-huit mois qui suivront la promulgation de la présente loi

après avis des chambres d'agriculture et du conseil supérieur d'hygiène publique de France, détermineront par régions agricoles, et s'il y a lieu, par nature d'exploitations, les conditions générales de salubrité auxquelles doit satisfaire le logement des salariés dans les exploitations agricoles notamment en ce qui concerne l'aération, la ventilation, l'éclairage, le couchage, les moyens d'ablution, etc., etc. Ils prescriront, en particulier, les mesures propres à supprimer le couchage des gardiens de nuit au contact direct des animaux dans les écuries ou les étables, ainsi qu'à réaliser le logement du personnel célibataire dans des locaux séparés d'après les sexes et la mise à sa disposition de lits individuels.

Sont exemptés des dispositions de la présente loi les locaux temporairement utilisés pour l'habitation dans les exploitations pastorales en montagne.

Art. 2. — Les mesures prescrites par les règlements d'administration publique visés à l'article 1er de la présente loi devront être réalisées dans un délai de 1 an, courant de la publication desdits règlements, par les exploitations agricoles comportant plus de 100 hectares de terres labourables et de prairies, dans un délai de deux ans, pour les exploitations agricoles comportant de 50 à 100 hectares de terres labourables et de prairies, dans un délai de trois ans pour les exploitations de moins de 50 hectares labourables et de prairies.

Art. 3. — En cas d'infraction aux règlements d'administration prévus à l'article 1er de la présente loi, les agents chargé de son application, avant de dresser procès-verbal, mettent les chefs d'exploitation en demeure de se conformer auxdits règlements. La mise en demeure indique les contraventions constatées et fixe un délai à l'expiration duquel ces contraventions devront avoir disparu. Ce délai, qui ne pourra en aucun cas être inférieur à trois mois ni supérieur à six, devra être fixé en tenant compte des circonstances, à partir du minimum établi pour chaque cas par les règlements d'administration publique.

Art. 4. — Au plus tard dans les quinze jours qui suivent la mise en demeure, le chef d'exploitation adresse, s'il le juge convenable, une réclamation au ministère de l'agriculture.

Cette réclamation, qui est suspensive, est soumise après enquête au comité du logement rural nommé par le ministre de l'agriculture et qui comporte un tiers de représentants des chambres d'agriculture, un tiers de représentants du conseil supérieur d'hygiène publique de France, un tiers de représentants de l'administration de l'agriculture.

Le comité du logement rural entend le réclamant, s'il y a lieu, ou son représentant. Lorsque l'obéissance à la mise en demeure nécessite des transformations importantes portant notamment sur le gros œuvre de l'établissement, le ministre de l'agriculture accorde au réclamant le délai qui est reconnu nécessaire et suffisant par le comité.

Notification de la décision est faite au chef de l'exploitation, avis est donné à l'agent ayant effectué la mise en demeure.

Art. 5. — Les occupants des locaux mis à la disposition du personnel des exploitations agricoles sont responsables du bon entretien desdits locaux et du matériel mis à leur disposition. Si les défectuosités constatées dans les logements sont imputable à des dégradations commises volontairement par les occupants desdits locaux, procès-verbal est dressé par les agents chargés de l'application de loi contre les occupants responsables, qui sont passibles des amendes prévues à l'article 8.

Art. 6. — En cas de fermage, les dépenses de construction et d'aménagement immobilier résultant de l'application de la présente loi sont à la charge du domaine. La fermier supporte l'intérêt légal du capital engagé.

Art. 7. — Les caisses de crédit agricole sont autorisées à consentir aux propriétaires ruraux des prix individuels à long terme en vue de faciliter la construction, l'aménagement, l'amélioration ou la transformation des bâtiments destinés au logement des travailleurs agricoles.

Le montant de prêts ne peut excéder 100.000 fr. pour une même exploitation.

Ces prêts sont remboursables par amortissements annuels dans un délai maximum de vingt-cinq années.

Le taux d'intérêt est fixé par décret rendu sur la proposition du ministre de l'agriculture et du ministre des finances après avis du conseil d'administration de la caisse nationale de Crédit agricole.

Il doit toujours être inférieur de 1,50 au moins au taux d'escompte de la Banque de France.

Art. 8. — La constatation des infractions aux dispositions de la présente loi est confiée aux officiers de police judiciaire.

Les contraventions aux dispositions des articles 1er, 2 et 5 sont poursuivies devant le tribunal de simple police et punies des peines prévues à l'article 471 du code pénal. Les faits retenus dans la poursuite ne pourront donner lieu qu'à une seule amende.

Le juge saisi fixera le nouveau délai dans lequel les améliorations devront être réalisées. Ce délai, qui ne pourra être supérieur à six mois, étant passé, une nouvelle poursuite devant le tribunal de simple police pourra être engagée, l'amende unique à prononcer ne pouvant alors dépasser le maximum de 15 fr.

Dans la suite seulement, et pour le cas où la contravention serait à nouveau relevée après un délai de trois mois, le contrevenant sera poursuivi devant le tribunal correctionnel et puni d'une amende unique de 16 à 100 fr.

Art. 9. — Le ministre de l'agriculture et le ministre des finances son chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application de la présente loi.

La présente loi, délibérée et adoptée par le Sénat et par la Chambre des députés, sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Paris, le 31 juillet 1929.

Gaston DOUMERGUE.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Une initiative intéressante. — La France se prêtant admirablement à la culture des fruits en général, un Comité s'est constitué dont le but est de faire connaître au grand public tout le bénéfice que l'on peut tirer d'un emploi judicieux des produits de notre arboriculture fruitière.

Ce Comité, qui a nom « Comité des Fruits de France » qui compte à sa tête les plus hautes personnalités du monde de l'agriculture a en conséquence organisé un Congrès qui se tiendra à la Société d'Horticulture, 84, rue de Grenelle, du 25 au 30 octobre prochain.

On ne peut qu'applaudir à cette initiative qui est appelée à rendre de très grands services, non seulement aux producteurs, mais aussi et surtout, au monde des consommateurs.

Toutes communications ou toutes demandes de renseignements peuvent être adressées au Secrétaire général du Comité précité, dont le siège est à Paris, 147, boulevard Saint-Germain.

Voir aux annonces, les derniers communiqués des Compagnies de Chemins de fer.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Le jour férié qui a coupé la dernière huitaine, n'a pas contribué à la tractation d'affaires, d'autant plus qu'il y a en ce moment de nombreuses absences de Paris, soit

dans le monde du commerce, soit dans celui des consommateurs. Malgré cela, il y a eu, comme toujours, quelques demandes en vue de petits réassortiments obligés, car personne, actuellement, ne pense à faire des approvisionnements, ne sachant quels seront les prix qu'on pourra obtenir dès que les vendanges seront commencées, on va encore pouvoir être mieux fixé sur le rendement de la récolte, quoique déjà on ne doute pas qu'il soit très satisfaisant. Vu le manque d'affaires, les prix sont demeurés à peu près les mêmes que précédemment, avec, pourtant, tendance à la baisse, suivant en cela l'exemple donné par les pays de production. Pourtant les vins de choix seraient un peu mieux tenus.

La clientèle n'achète toujours qu'au fur et à mesure de ses besoins. Comme le commerce de gros, elle veut voir venir.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle.*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 19 août	Cours du 26 août
8°	190	8 à 9° 95 à 115	80 à 100
8 à 9°		supérieur 105 à 115	90 à 110
9 à 10°	à	«	
11°		Costières 13,50	12,00
11 à	250		
Rosé, Paillet, gris	195 à 215	»	«
Blanc Bourret	205 à 240		

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 20 août	Cours du 27 août
8°	200		
9°		8 à 9° 90 à 105	8 à 9° 80 à 95
10°	à	9 à 10°5 95 à 125	9 à 10°5 85 à 115
11°	245 fr.		
Rosé			
Blanc de blanc		11 à 12	

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours et alcools, nous communique :

Vins : Rouges, rosés et blancs, de 10 fr. 50 à 12 francs le degré.

Les ventes actuelles sont faites en vue d'assurer le logement de la prochaine récolte. Les retiraisons sont immédiates.

Alcools : Pas d'affaires. Dès offres à 800 francs.

Béziers (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 16 août	Cours du 23 août
8°	208	»	
9°	à		»
10°	228 fr.	»	
11°		«	»
Vins rosés 8°		»	»
Vins blancs		»	»
Petits degrés			9,00 à 10,00
Couleur moyenne		11,50 à 12,50	9,00 à 10,00
Supérieur		13,50 à 14,50	10,00 à 11,50

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 18 au 25 août 1929:

Récolte 1928. — Vins rouges, 75 à 115 l'hecto ; bourrets et picpouls, »» à »» fr ; clairettes, »» à »» fr. ; rosés, »» à »»,»».

Olonzac. — Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 25 août 1929 : Vins rouges, de 11,50 à 12 fr. 50 le degré.

Carcassonne.— Semaine du 17 au 24 août 1929 :
Vins rouges, 100 à 140 fr. l'hecto.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. — Commission des cours :
Vins rouges, de 12 à 15 francs le degré.
Observations : Retiraisons actives, les distilleries coopératives commencent à fonctionner.

Chambre de commerce de Narbonne. — Commission des cours et cours moyens pratiqués du 14 au 21 août.
Vins du Narbonnais, de 8 degrés, de 80 à 90 francs ; 9 degrés, de 90 à 105 ; 11 degrés, de 105 à 115 ; de 11 à 12 degrés, de 115 à 140 francs.
Ces prix s'entendent l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.
Alcools : Pas d'affaires.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :
Minervois, de 9 à 12 degré, de 13 fr. 75 à 12 fr. 75
Corbières, de 10 à 13 degrés, de 13 fr. 75 à 12 fr. 75

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 17 août	Cours du 24 août
—	—	—	—
8°		»	
9°	180	Pas	8· 65 à 70
10°	à	de cours	9· 75 à 80
11°	230		10· 85 à 90
11 à 13°			11· 100 à 110
12°			

Perpignan. — Cote de la Chambre d'agriculture du 24 août 1929. Vins rouges : Les ventes, en ce moment, sont faites par des propriétaires qui ont besoin de leur vaisselle vinaire pour loger la récolte prochaine. Toutefois, il nous est signalé une vente à Caudiès-de-Fenouillèdes, à 14 francs le degré, 10 degrés 3.
Alcools : Pas de vente signalée.

Gironde. **Bordeaux.** — Vins. — Rien de particulier au cours de la semaine qui vient de se terminer ; la chaleur est moyenne et le thermomètre n'a pas atteint dans la journée 30 degrés. Malgré l'absence de pluie, les nuits sont plutôt fraîches ; néanmoins, la véraison se poursuit dans d'excellentes conditions. La généralité des propriétaires comptent commencer les vendanges dans la dernière quinzaine de septembre.
Les prix des vins sont en baisse et principalement les vins blancs. On cote les vins rouges courants de 1.650 à 1.800 francs le tonneau nu et les vins blancs de 1.550 à 1.750 francs selon qualité.

Confédération des coopératives vinicoles du Sud-Est. Bureau à Velaux. — Vente de vins. — *Fédération des Basses-Alpes.* — Quinson, 400 hl. greffe, 9°2, 115 francs.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Pélisanne, 120 hl. rosé, 9°, 128 fr.

Fédération du Var. — Bras, 500 hl. rouge, 9°6, 127 francs ; « Amicalé » Cuers, 600 hl. rouge, 10°6, 140 francs ; 595 hl. rouge, 10°6, 140 fr. ; 900 hl. rouge, 10°6, 125 francs ; La Crau, 1.039 hl. rouge, 9 7, 113 francs ; 1.500 hl. rouge, 9°8, 110 francs ; 2.340 hl. rouge, 9°6, 110 francs ; Saint-Julien, 550 hl.

rouge, 9°5, 115 francs ; 280 hl. rouge, 9°4, 114 fr. ; 300 hl. rouge, 9°4, 110 fr. ; Taradeau, 800 hl. rouge, 10°5, 117 francs ; Lorgues, 4.000 hl. rouge sur souches, enlèvement après vendanges, au prix de 11 francs le degré Malligand.

GERS. **Auch.** — Les affaires sont fort peu actives. On ne traite que de petits lots aux environs de 30 fr. le degré-barrique, ce qui représente un certain fléchissement par rapport aux cours antérieurs. Les transactions en eaux-de-vie sont à peu près nulles.

TARN. **Albi.** — La présentation de la récolte pendante est assez bonne dans l'ensemble du Tarn, mais certains vignobles auraient pu cependant être plus favorisés. Nous avons eu, en effet, quelques orages de grêle qui ont causé des dégâts locaux et, antérieurement, le mildiou de la grappe avait fait en divers endroits, quelques dégâts. Dans l'ensemble, cependant, il semble que l'on puisse encore compter sur une bonne moyenne.

Les transactions suivent un petit courant sans grande vivacité. Il s'est fait quelques affaires en bonne marchandise, de 10°5 environ entre 130 et 155 fr. l'hectolitre chez le vigneron.

ARDÈCHE. — **Saint-Péray.** — Les prévisions sont des plus optimistes. Quelques nouveaux lots de 1928, restés cachés pour le cas d'un déficit de la récolte pendante, font, sans plus attendre, leur apparition. On parle du prix de 850 francs les 200 litres nus pour des Saint-Péray blancs, issus de Roussette, et titrant 11 à 11°5.

Les acheteurs ne paraissent pas très empressés.

ALSACE. — Strasbourg. — 14 août.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
	—	—
Vins blancs courants :		
Nouveaux	340 à 360	280 à 330
Vieux	«»« à «»»	«»» à »««
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	400 à 500	350 à 450
Vieux	«»« à à «««	»«» «»»
Vins blancs fins :		
Nouveaux	600 à 900	500 à 700
Vieux	««« à «»«	»»» à «««
Vins rouges :		
Nouveaux	»»« à »»«	»«« à »««

Vins blancs fins en bouteilles 7 à 15 fr suivant qualité, caisses et emballage compris.

ALGÉRIE — Alger. — Du 17 août 1929.

Vin rouge, 1er choix 9,50 à 13,00 ; 2e choix. 9,50 à 13,00 ; 3e choix, 9,50 à 13,00 le degré.

Oran. — Du 17 août 1929 :

1er choix, 10 à 11.00 ; 2e choix, »«

MARCHÉ AUX RAISINS

Caumont. En quelques minutes, environ 40.000 kilos de chasselas ont été enlevés, aux prix de 150 à 175 francs les 100 kilos. Quelques lots à 190 fr.

Marché bien approvisionné; vente rapide.

Carombs. — Il a été vendu sur notre marché du 24 août environ 12.000 kilos raisins chasselas, au prix de 140 à 150 fr. les 100 kilos ; 1.000 œillades, des, de 190 à 200 fr. les 100 kilos.

Théziers. — Marché du 24 août. — 20.000 kilos de chasselas, de 125 à 150 francs ; œillades, 160 fr.; aramons, 140 fr.; noirs, 100 fr. Vente lente.

Boulbon. — Marché du 25 août. — 2.870 billots de chasselas vendus de 140 à 170 francs ; vente assez active.

ALCOOLS

Béziers. - 3/6 vin 86°, 725 à 730 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à »«» à ««» ; 3/6 marc, 86°, 705 à 710; eau-de-vie de marc, 52°, »«« à ««» fr.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86°, »««« à »»»« ; 3/6 marc, 86°, »»»« à »«»» ; eau de-vie de marc, 410 à 420 fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 23 août 1929

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate..	8 fr. 70 à 8,75 le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	7 fr. 00 le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	7 fr. 25 —
— au-dessus.	» fr. «« à 7 fr. 50 —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	»» fr. «« à 10 fr. 50 —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance stationnaire.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 27 août 1929.

	courant	septembre	novembre-décembre
	—	—	—
Blé	139-139,25 P.	141,25-141 P.	146,50 P.
Seigle	98 N.	96 V.	103 N.
Avoine noire.	95-94,75 P.	...	...
Avoine	91 N.	90-90,25 P.	95,50 P.

New York. — 23 août :

	Prix par bush en d. et cts	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés roux d'hiver	138 3/4	122 34	131 32	— 0.61
Juillet..................	..., ./.	.....	......	....
Septembre..............	.,.. ./.	.....	......	....
Décembre................	138 3/4	98.85	131.32	— 0.60
Maïs disp..............	113 7/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible ««» »/« c. le bushel («»« fr. »» les 100 kil. bigarré durum ««« »/» cents («»« fr. »»).

Alger. — 17 août 1929:

Blé tendre colon 1er choix, 159 à 160 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 153 à 154 fr.
Blé dur colon. 159 à 160 fr
Orge colon, 85 à 86 fr.
Avoine d'Algérie, 88 à 90 fr.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 18 au samedi 24 août 1929

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1929		1928		1929	1928
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.
Angers						
Dimanche .	24.7	13.6	34	28	«	»
Lundi	24.1	14.8	27	26	«	»
Mardi	26.0	11 0	21	19	»	»
Mercredi ..	28.1	13.0	23	22	»	»
Jeudi.......	26 0	11.9	23	20	»	«
Vendredi ...	26.0	15.3	20	20	15 0	»
Samedi	22.0	12.2	23	20	trac.	»
Total...					88.2	50.6
Angoulême						
Dimanche ..	28.2	14.6	»	29	»	»
Lundi	27.0	14.1	22	»	»	»
Mardi	30.6	12.3	»	20	»	
Mercredi	33.0	13.6	»	21	»	»
Jeudi......	33.0	13.8	«	21	«	»
Vendredi ..	28.0	18.1	»	22	trac.	»
Samedi.....	27.4	14.3	»	19	«	»
Total...					146.3	30 0
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	25.0	8.8	35	33	»	»
Lundi	25.0	9.3	24	20	«	»
Mardi	25.5	7.8	22	18	«	5
Mercredi...	29.0	10 6	31	20	«	»
Jeudi.......	29.0	13.0	»	29	«	»
Vendredi ...	31.4	13.5	33	22	0.4	15
Samedi.....	26.1	15.1	22	20	4.3	»
Total...					281.8	39.1
Bordeaux						
Dimanche...	25.3	11.9	33	32	»	»
Lundi	26.2	13.9	37	32	»	«
Mardi	27.6	9.1	23	»	»	»
Mercredi...	29.7	9.3	»	25	»	»
Jeudi.......	31.0	13.7	26	24	«	»
Vendredi ...	«	«	28	23	trac.	»
Samedi....	24.0	13.0	27	21	»	»
Total...					209.4	2.2
Toulouse						
Dimanche..	25.3	14.7	38	34	«	»
Lundi	26.3	16.0	30	23	»	»
Mardi	27.6	14.1	24	21	»	9
Mercredi ...	29.8	13.2	26	25	»	«
Jeudi.......	30.8	16.4	30	27	«	«
Vendredi ...	31 3	14.9	32	30	»	»
Samedi.....	24.5	17.7	24	22	2.9	«
Total....					425.1	16.0
Perpignan						
Dimanche...	27.7	19.5	35	29	»	«
Lundi......	29.0	20.6	30	27	«	»
Mardi.......	31.1	21.2	24	21	«	9
Mercredi.....	29.6	17.9	29	27	«	«
Jeudi	29.6	19.1	30	26	«	«
Vendredi....	28 9	17.3	29	26	«	«
Samedi	27.2	20.7	25	22	»	»
Total					125.1	11.2

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1929		1928		1929	1928
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche	26.8	9.6	31	26	»	»
Lundi	25.5	15 0	28	23	«	4 1
Mardi	26 5	9.3	20	18	»	»
Mercredi	29.1	9.3	»	»	»	»
Jeudi	27.5	12 5	24	16	»	1.1
Vendredi	29.5	9.8	21	17	»	«
Samedi	24.0	13.0	20	17	0.6	»
Total					105.5	69.1
Dijon						
Dimanche	26.4	17.7	32	28	»	»
Lundi	26 0	14.5	23	21	»	»
Mardi	27.1	16.5	»	»	»	»
Mercredi	30 1	15.5	21	19	»	«
Jeudi	30.5	13.9	»	»	»	»
Vendredi	30.5	15.5	23	17	»	»
Samedi	28 0	14.5	21	17	1.8	»
Total					63.2	»
Lyon						
Dimanche	24.0	13.5	35	32	«	»
Lundi	25.5	16.8	37	21	»	»
Mardi	24.6	14.8	25	21	»	«
Mercredi	27.0	14.0	26	22	»	7 5
Jeudi	27.0	15.9	28	19	«	1.5
Vendredi	30.4	14.1	33	21	»	«
Samedi	29.0	18.1	23	20	0.1	»
Total					235.6	13.5
Marseille						
Dimanche	28.8	13.4	30	27	»	»
Lundi	32 0	17.0	32	27	trac.	»
Mardi	31.0	15 9	32	28	»	»
Mercredi	31.3	16.5	31	28	«	»
Jeudi	29.8	16.0	32	18	«	»
Vendredi	29 0	11.4	28	26	»	»
Samedi	28.9	15.5	29	25	»	»
Total					92.9	4.0
Montpellier						
Dimanche	29.0	18.9	31 1	19.9	»	«
Lundi	27.4	18.0	30.1	22.0	»	»
Mardi	27.6	13.0	30.2	20.5	«	6.5
Mercredi	27.0	15 9	30 1	22.1	»	»
Jeudi	28.7	16.9	29.2	16.9	«	»
Vendredi	29.1	17.9	30.6	15.3	»	«
Samedi	32.3	15.1	31 9	11 9	»	»
Total					115.0	8.5
Alger						
Dimanche	27.0	13.7	«		»	»
Lundi	27.8	16.4	»	«	»	»
Mardi	29.5	16.0	»	»	»	»
Mercredi	30.5	19.0	»	»	»	»
Jeudi	28 1	17.2	«	«	»	»
Vendredi	29.2	19.5	«	»	«	»
Samedi	30.2	17.2	»	»	»	«
Total					105.2	2

Observations. — Eté. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.